



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD DLA SERÓW SERWATKOWYCH

STANDARD FOR WHEY CHEESES

CXS 284-1971

Poprzednio CODEX STAN A-7-1971. Przyjęty w 1971. Rewizja 1999, 2006.
Zmieniony w 2010, 2018, 2022.

wersja polska 2023

Standardy kodeksowe są publikowane przez Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ) i World Health Organization (Światową Organizację Zdrowia).

Niniejsze polskie tłumaczenie i adaptacja zostało przygotowane przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny. W przypadku rozbieżności w tłumaczeniach Standardów obowiązuje język oryginału.

Opracowanie wersji polskiej Standardu finansowane z Funduszu Promocji Mleka



Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich, Warszawa 2023 (niniejsze wydanie)

Przedmowa

Niniejszy Standard został przetłumaczony przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny z udziałem ekspertów krajowych z Komitetu Technicznego PKN nr 35 ds. Mleka i Przetworów Mlecznych i nie jest autoryzowany.

Krajowy Związek pragnie przekazać wszystkim zainteresowanym tłumaczenia Standardów kodeksowych, wytycznych, zaleceń czy innych dokumentów Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (**zbiór Codex Alimentarius**). Organizacja FAO/WHO jest największym światowym forum w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Z uwagi na szeroką reprezentację w pracach kodeksowych organizacji rządowych, w tym Polski i Unii Europejskiej, tworzone Standardy czy inne dokumenty są powszechnie akceptowane i praktykowane, zwłaszcza w handlu międzynarodowym żywnością, w tym przetworami mlecznymi.

Zagadnienia objęte prawodawstwem unijnym i/lub krajowym zostały zaznaczone w komentarzach bezpośrednio w treści Standardu.

Niniejszy dokument obejmuje tłumaczenie kodeksowego Standardu CXS 284-1971 Standard for Whey Cheese z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 284-1971 Standard for Whey Cheese był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN A-7-1971, przyjęty w 1971, rewizja 1999, 2006, zmiany 2010, 2018, 2022.

Komentarze krajowych ekspertów dotyczą:

- wykazania różnic w stosunku do prawa Unii Europejskiej bądź wskazania na przepisy odrębne, w szczególności w zakresie dozwolonych substancji dodatkowych, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i innych,
- praktycznie stosowanych w Polsce technologii, technik lub ich modyfikacji,
- polskiego nazewnictwa przetworów mlecznych,
- terminologii,
- innych praktyk stosowanych w Polsce.

Komentarze ekspertów krajowych są ujęte w odnośnikach oznaczonych symbolem ^{K...} ze wskazaniem kolejnego numeru i umieszczone w treści Standardu.

Wszystkie powoływane w Standardzie dokumenty mają pozostawione oryginalne tytuły.

1 ZAKRES

Niniejszy Standard stosuje się do wszystkich produktów przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwórstwa, zgodnie z opisem serów serwatkowych w Sekcji 2 niniejszego Standardu. Z zastrzeżeniem do niniejszego Standardu, standardy Kodeksu dla pojedynczych rodzajów serów serwatkowych mogą zawierać klauzule, które są dokładniejsze niż te w niniejszym Standardzie.

2. OPIS

2.1. Sery serwatkowe są stałymi, półstałymi lub miękkimi produktami, które otrzymuje się głównie poprzez jeden z następujących procesów:

- (1) zagęszczanie serwatki i formowanie zagęszczonego produktu;
- (2) ciepłą koagulację serwatki z lub bez dodatku kwasu.

W każdym przypadku, serwatka może być wstępnie podgrzewana przed dalszym zagęszczeniem serwatki lub koagulacją białek serwatkowych. Proces może także obejmować dodatek mleka, śmietanki lub innych surowców pochodzenia mlecznego przed lub po zagęszczaniu lub koagulacji. Proporcja białek serwatkowych do kazeiny w produkcie otrzymanym poprzez koagulację serwatki powinna być wyraźnie wyższa niż w mleku.

Produkt otrzymany poprzez koagulację serwatki może być zarówno dojrzewający, jak i niedojrzewający.

2.2. Ser serwatkowy otrzymany poprzez zagęszczanie serwatki jest otrzymywany poprzez ciepłe odparowanie serwatki lub mieszaniny serwatki i mleka, śmietanki lub innych surowców pochodzenia mlecznego, do zagęszczenia umożliwiającego otrzymanie stałego kształtu finalnego sera. Ze względu na względnie wysoką zawartość laktozy sery te mają typową żółtawą do brązowej barwę i posiadają smak i zapach słodki, gotowania lub skarmelizowany.

2.3. Ser serwatkowy otrzymany poprzez koagulację serwatki jest otrzymywany poprzez ciepłą precypitację serwatki lub mieszaniny serwatki i mleka z lub bez dodatku kwasu. Te sery serwatkowe mają względnie niską zawartość laktozy i barwę białą do żółtawej.

3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

3.1 Surowce

- (1) Dla produktów otrzymanych na drodze zagęszczenia serwatki:
serwatka, śmietanka, mleko i inne surowce otrzymane z mleka.
- (2) Dla produktów otrzymanych na drodze koagulacji serwatki:
serwatka, mleko, śmietanka i maślanka.

3.2 Dozwolone składniki

Tylko do zastosowania w produktach otrzymanych na drodze koagulacji serwatki:

- Chlorek sodu,
- Kultury starterowe nieszkodliwych bakterii kwasu mlekowego

Tylko do zastosowania w produktach otrzymanych na drodze zagęszczenia serwatki przez obróbkę cieplną:

- Cukry (ograniczone zasadami GMP).

3.3. Dozwolone składniki odżywcze

Zgodnie z wymaganiami *General Principles for the Addition of Essential Nutrients for Foods (CXG 9-1987)*, maksymalne i minimalne poziomy dla składników mineralnych i innych składników odżywczych, w stosownych przypadkach, zaleca się, aby były zgodne z wymaganiami prawnymi poszczególnych krajów, włączając, w stosownych przypadkach, zakazy stosowania określonych składników odżywczych.

4. DODATKI DO ŻYWNOŚCI ^{K1}

Dodatki do żywności wymienione w Tabeli 1 i 2 *General Standard for Food Additives (CXS 192-1995)* w kategoriach żywności 01.6.3 (Ser serwatkowy) i 01.6.6 (Ser z białek serwatkowych) mogą być stosowane w żywności będącej przedmiotem niniejszego Standardu.

5. ZANIECZYSZCZENIA ^{K2}

Produkty objęte niniejszym Standardem powinny być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami dla zanieczyszczeń, które zostały określone dla produktu w *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995)*.

Mleko stosowane w produkcji produktów objętych niniejszym Standardem powinny być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami dla zanieczyszczeń, które zostały określone dla mleka w *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995)* i maksymalnymi poziomami pozostałości dla leków weterynaryjnych i pestycydów określanych dla mleka przez CAC (Codex Alimentarius Commission – Komisję Kodeksu Żywnościowego).

6. HIGIENA ^{K3}

Zaleca się, aby produkty objęte wymaganiami niniejszego Standardu były przygotowane i traktowane zgodnie z odpowiednimi sekcjami *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)*, *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CXC 57-2004)* i innymi powiązаныmi dokumentami jak Codex of Hygienic Practice i Codex of Practice. Zaleca się, aby produkty spełniały wszystkie mikrobiologiczne kryteria ustalone zgodnie z *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods (CXC 21-1997)*.

7. ZNAKOWANIE ^{K4}

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO DODATKÓW DO ŻYWNOŚCI Nazewnictwo, stosowanie i maksymalne poziomy dodatków do żywności nie są zgodne z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowymi.

^{K2} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO HIGIENY W zakresie higieny w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego. Powołane w niniejszym Standardzie dokumenty kodeksowe (zalecenia, przewodniki) mogą być pomocne w realizowaniu obowiązujących wymagań.

^{K4} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZNAKOWANIA W zakresie znakowania w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego. Jednakże niniejszy Standard podaje dodatkowe, bardziej szczegółowe wymagania, które nie są objęte obowiązującymi przepisami.

Oprócz wymagań *General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods* (CXS 1-1985) oraz *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CXS 206-1999), stosuje się następujące szczegółowe wymagania:

7.1 Nazwa produktu żywnościowego ^{K5}

Nazwa produktu żywnościowego powinna brzmieć **ser serwatkowy**. W kraju sprzedaży, gdzie przyjmuje się konieczność takiego informowania konsumentów, może być wymagany opis natury produktu. Słowa "ser serwatkowy" mogą być pominięte w odniesieniu do indywidualnych rodzajów serów serwatkowych zastrzeżonych przez standard Kodeksowy dla indywidualnych serów, a, w przypadku jego braku, różnorodne nazwy wyszczególnione w krajowych przepisach kraju, w którym produkt jest sprzedawany, pod warunkiem, że ominięcie to nie powoduje błędnych skojarzeń odnośnie charakteru żywności.

W przypadku sera serwatkowego otrzymanego poprzez koagulację serwatki, gdy nie jest on określony indywidualną nazwą, ale podaje się określenie "ser serwatkowy", określeniu może towarzyszyć opisowy termin, taki jak, podany w Sekcji 7.1.1. *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978).

Niedojrzewający ser serwatkowy otrzymany poprzez zagęszczenie serwatki może być określony zgodnie z zawartością tłuszczu, jak podano w Sekcji 7.2.

7.2 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego ^{K6}

Zawartość tłuszczu mlecznego powinna być zadeklarowana w sposób akceptowany w kraju sprzedaży detalicznej końcowemu konsumentowi, albo (i) jako procent masy, (ii) jako procent tłuszczu w suchej masie, albo (iii) w gramach na porcję określoną w znakowaniu, pod warunkiem podania ilości porcji.

Dla serów otrzymanych poprzez zagęszczenie serwatki, deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego może być połączona z następującym wyszczególnieniem zawartości tłuszczu:

Zawartość tłuszczu w suchej masie ¹

Ser serwatkowy kremowy	minimum 33 %
Ser serwatkowy	minimum 10 % i mniej niż 33 %
Ser serwatkowy odtłuszczony	mniej niż 10 %.

7.3 Oznakowanie opakowań niedetalicznych ^{K7}

Zaleca się, aby oznakowanie opakowań niedetalicznych było zgodne z *General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods* (CXS 346-2021).

^{K5} **Komentarz ekspertów krajowych:** Obowiązujące przepisy nie obejmują szczegółowego nazewnictwa serów.

^{K6} **Komentarz ekspertów krajowych:** Obowiązujące przepisy nie obejmują deklaracji zawartości tłuszczu.

¹ Zawartość suchej masy w serze serwatkowym obejmuje wodę krystalizacyjną laktozy.

^{K7} **Komentarz ekspertów krajowych:** Obowiązujące przepisy nie obejmują oznakowania opakowań niedetalicznych.

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ ^{K8}

Dla sprawdzenia zgodności z niniejszym Standardem należy stosować metody analiz i pobierania próbek zawarte w *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (CXS 234-1999) odpowiednio dla postanowień niniejszego Standardu.

^{K8} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA W zakresie metod pobierania próbek i metod badań w Unii Europejskiej stosuje się głównie metody opisane w normach europejskich EN oraz w normach międzynarodowych ISO.